نصرت جوكه من غاسل صحون الى شيف عالمي!

يتهافت الناس لتذوق الستيك الذي تقدمه سلسة مطاعم نصرت التي تتكاثر شيئاً فشيء. ولكن من هو نصرت جوكه الذي اشتهر بحركة رشّه للملح بطريقة مميّزة إنتشرت على الإنترنيت؟

ولد جوكه في أرضروم ، تركيا في عائلة كردية. كان والده عامل في المنجم، ولم تكن حالتهم الإقتصادية سليمة. عاش حياة فقيرة برفقة 5 من أشقائه ، مما أجبره على ترك المدرسة في الصف السادس ليعمل كمتدرب مع لحّام في منطقة كاديكوي في اسطنبول.

بدأ حياته العملية بعمر صغير جداّ، وكان يعمل ما يقارب ال16 ساعة في اليوم وأكثر في سوق للحوم. مع الوقت أحبّ عمله جداً ودفعه شغفه للتعلّم بسرعة جميع التفاصيل المتعلّقة باللحم. عام 2007 إنتقل للعمل بمطعم صغير وبراتب بسيط، حيث تعلّم المزيد وعندها قرر الى السفر الى دول تشتهر باللحم.

زار جوكه العديد من البلدان بما في ذلك الأرجنتين والولايات المتحدة بين عامي 2007 و 2010 ، حيث عمل في المطاعم المحلية مجانًا ، من أجل اكتساب الخبرة كطباخ وصاحب مطعم. اقترض المال من البنك ليذهب الى الأرجنتين في المرّة الأولى وقضى هناك عدّة شهور يتعلّم فنّ طهي اللحوم، وبعد فترة عاد مرّة أخرى للعمل بنفس المطعم بعد إكتسابه طرق جديدة ومميّزة لطهي وشوي اللحم.

بعد عودته إلى تركيا عام 2010 ، افتتح أول مطعم له في اسطنبول بعد إقتراضه المال مرّة أخرى. كان المطعم يحتوى على ما لا يتجاوز ال6 طاولات ولكنه لقي نجاحاً باهراً. إذ انه في أحد الأيام كان رجل أعمال تركي يدعى "فيريت شاهينك" يتناول الطعام في هذا المطعم ، وأعجب بالأكل لدرجة أنه قرر الإستثمار به. عندما رأى ان التمويل مؤمن ، تمكن نصرت من فتح المزيد من المواقع في الشرق الأوسط بما في ذلك في أنقرة والدوحة ودبي.

أصبح جوكه معروفًا بسبب فيديو نشره على حسابه الخاص على تويتر في 7 كانون الثاني / يناير 2017 كتب له عنوان "شريحة لحم بالطريقة العثمانية". انتشر بشكل جنوني إذ يظهر الطاهي وهو يقطّع قطعة من

اللحم بطريقة جميلة جداً ، ويرش عليها الملح بطريقته الخاصة التي أكسبته لقب Salt Bae. تقوم هذه الطريقة برش الملح من أطراف أصابعه نحو ساعده حتى تغط في الطبق. تمت مشاهدة الفيديو أكثر من 10 ملايين مرة.

في مقابلة مع شبكة ان بي سي نيوز ، تحدّث نصرت عن اتصاله الخاص مع الوجبات التي يعدّها: "شكل اللحم وطعمه الذي يبدأ من الأعلى إلى الأسفل هو جزء مني" ، يشرح. "كل مشاعري قادمة من داخل اللحم إلى اللحظة التي أضع الملح على اللحم".

لدى نصرت جوكه الآن 13 مطعماً حول العالم ، من أبو ظبي إلى ميامي ، شركات لذبح وتغليف وتقطيع اللحم وأكثر من 600 موظف. ومنذ افتتاحه أول مطعم له وشهرته ، منذ ذلك الحين ، أكلت العديد من الوجوه البارزة على طاولاته من بينهم الممثل العالمي ليوناردو دي كابريو، المغني دريك و الدي جي خالد واللاعب أوديل بيكهام جونيور و بي ديدي. أما في سيبتيمبر 2018 تلقّى الشيف العالمي انتقادات بسبب إستقباله رئيس فنزويلا نيكولاس مادورو في مطعمه في اسطنبول في خضم الأزمة في فنزويلا. وقام العديد من المتابعين بالتعبير عن غضبهم من ترحيب نصرت لمادورو في مطعمه الفاخر بينما الشعب الفينزويلي يعيش بفقر.

أما نصرت نفسه ، فقد ظهر في عشرات المقالات والتقارير التي تم بثها على شاشات التلفزيون في أماكن مختلفة من العالم. وتنتشر صوراً له أيضاً في شوارع مدنٍ كبيرة مثل ملبورن أستراليا ، حيث توجد لوحة جدارية تظهر صورته وهو يقوم برش الملح بطريقته الخاصة الشبيهة بالكوبرا.

ولكن بالرغم من هذا النجاح الكبير والتحوّل من طفل فقير الى طاهٍ عالمي يقول نصرت: "حياتي لم تتغير الان". "ما زلت أعمل من الصباح حتى منتصف الليل."